

DESCRIZIONE PRODOTTO	FARINA DI RISO
CODICE PRODOTTO	18705
APPLICAZIONI	INGREDIENTI PER PRODOTTI DA FORNO, DESSERT, CEREALI DA PRIMA COLAZIONE, SALSE, SUGHI, PASTE E GNOCCHI. SPOLVERO PER PASTA FRESCA O PRODOTTI DI SALUMERIA (ES. SALAMI) PREPARAZIONE DI STUCCHI (ES. PER PROSCIUTTI CRUDI). GLI SFARINATI DI RISO SONO ADATTI PER PREPARAZIONI SENZA GLUTINE ED AL CONSUMO PER CELIACI, VEGANI E VEGETARIANI. PRODOTTI DESTINATI AD UTILIZZI PROFESSIONALI - NON DESTINATI AL CONSUMATORE FINALE E COLLETTIVITÀ. ETICHETTATI IN CONFORMITÀ AL TITOLO III - ART.20 DEL D.LGS 231/17 "ADEGUAMENTO DELLA NORMATIVA NAZIONALE ALLE DISPOSIZIONI DEL REG. (UE) 1169/11".

SPECIFICHE TECNICHE

GRANULOMETRIA *	VALORE TIPICO	VALORE TIPICO
FARINA DI RISO	< 150 µm ± 10%	SEMOLA DI RISO 200 – 400 µm ± 10%
SEMOLINO DI RISO	125 – 250 µm ± 10%	SEMOLONE GRITZ DI RISO 1400 – 2400 µm ± 10%
* Test eseguito con setaccio rotante		

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORE TIPICO	VALORE TIPICO
Aspetto	Granulare o polvere in relazione alla granulometria	Ocratossina A ≤ 3µg/Kg
Colore	Bianco	Piombo ≤ 0,20 mg/Kg
Odore	Tipico del riso	Arsenico inorganico ≤ 0,20 mg/Kg
Sapore	Tipico del riso, senza retrogusti	Filth Test (Frammenti insetti) ≤ 0,20 mg/Kg
Aflatossina B1	≤ 2µg/Kg	Filth Test (Peli roditori) <50 su 50g
Aflatossine B1+B2+G1+G2	≤ 4µg/Kg	Residui fitosanitari <1 su 50g

VALORI NUTRIZIONALI	VALORE TIPICO	VALORE TIPICO
Energia	1489 kJ / 351 Kcal	Fibre 1,0 ± 0,5 g/100g
Grassi	0,50 ± 0,3 g/100g	Proteine 7,0 ± 1,5 g/100g
di cui acidi grassi saturi	<0,2 %	Sale <0,1 %
Carboidrati	79,0 ± 5,0 g/100g	Umidità 12,0 ± 2,0 g/100g
di cui zuccheri	<0,5 %	Ceneri 0,5 ± 0,2 g/100g



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	VALORE TIPICO		VALORE TIPICO
Carica batterica totale	≤100.000 ufc/g	Staphilococcus aureus	≤100 ufc/g
Muffe	≤1.000 ufc/g	Bacillus Cereus	≤100 ufc/g
Lieviti	≤1.000 ufc/g	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Coliformi totali	≤1.000 ufc/g	Salmonella spp	Assente in 25 g
E. coli	≤10 ufc/g		

ALLERGENI	PRESENTI NEL PRODOTTO		PRESENTI IN AZIENDA		CROSS CONTAMINATION	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Allergeni alimentari:						
<i>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</i>		X		X		X Glutine < 20ppm
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>		X		X		X
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>		X		X		X
<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>		X		X		X
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>		X		X		X
<i>Soia e prodotti a base di soia</i>		X		X	X DA CAMPO	
<i>Latte e prodotti a base di latte (compr. lattosio)</i>		X		X		X
<i>Frutta a guscio e prodotti derivati</i>		X		X		X
<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>		X		X		X
<i>Senape e prodotti a base di senape</i>		X		X		X
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</i>		X		X		X
<i>Anidride solforosa e Solfiti (SO2 >10 mg./kg.)</i>		X		X		X
<i>Lupino e prodotti a base di lupino</i>		X		X		X
<i>Mollusco e prodotti a base di mollusco</i>		X		X		X

IRRADIAZIONI	NEL NOSTRO SITO NON SONO PRESENTI IMPIANTI DI IRRADIAZIONE E NON SONO UTILIZZATE MATERIE PRIME IRRADIAE.
OGM	SI DICHIARA CHE LA FARINA DI RISO NON CONTIENE INGREDIENTI CHE, IN ACCORDO CON IL REG. CE N° 1829/03 ED IL REG. CE N° 1830/03 E SUCC. AGG. RICHIEDANO ETICHETTATURA SUPPLEMENTARE: NON CONTENGONO OGM E NON SONO DERIVATI DA OGM.
ORIGINE	IN ACCORDO CON IL REG. (UE) 1169 DEL 2011 E S.M.A RELATIVO ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI SI DICHIARA GLI SFARINATI DI RISO HANNO ORIGINE ITALIA. L'INDICAZIONE DI ORIGINE È FORNITA AI SENSI DEL SUDETTO REGOLAMENTO E COINCIDE CON L'ORIGINE NON PREFERENZIALE DI CUI AGLI ART. DA 23 A 26 DEL REG (CE) N.2913/92.
CONSERVAZIONE	DA CONSERVARE IN LUOGO FRESCO, AERATO ED ASCIUTTO, AD UNA TEMPERATURA DI +17°C ED UMIDITÀ RELATIVA DEL 65%, NON A CONTATTO CON PAVIMENTI, PRODOTTI CHIMICI O PRODOTTI MALEODORANTI. IL PRODOTTO È PER NATURA SOGGETTO ALL'ATTACCO DEGLI INFESTANTI, È NECESSARIO UN FREQUENTE APPROVVIGIONAMENTO E SOPRATTUTTO NEI MESI ESTIVI È FONDAMENTALE STOCCARE IL PRODOTTO COME INDICATO.
TMC	12 MESI (SE RISPETTATE LE CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE).